

**PHIẾU AN TOÀN**  
**HẠT NÊM**

**Mã số: SDS 026-10**

<b>1. NHẬN DẠNG SẢN PHẨM VÀ THÔNG TIN VỀ NHÀ CUNG CẤP</b>	
Thành phần: Xem mục 3	Tên nhà sản xuất và địa chỉ: <b>CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM</b> <u>Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.</u> Điện thoại: (+84)251-3825111, Fax: (+84)251-3825138 Free Hotline: (+84)1800.599.902
Số CAS: N/A	
Số EC: N/A	
Tên thường gọi của chất: Xem mục 3	
Tên thương mại:	
Mục đích sử dụng: Dùng làm gia vị trong chế biến thực phẩm.	Số điện thoại liên hệ trong trường hợp khẩn cấp: <b>CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM</b> Điện thoại: (+84)251-3825111, Free Hotline: (+84)1800.599.902
<b>2. NHẬN DẠNG ĐẶC TÍNH NGUY HIỂM CỦA SẢN PHẨM</b>	
<b>a) Phân loại theo GHS và thông tin phân loại theo số liệu hợp lệ có sẵn của các quốc gia, khu vực, tổ chức thử nghiệm</b> <p>Chất này không được phân loại là chất nguy hiểm theo pháp luật của Việt Nam và luật của Liên minh Châu Âu.</p>	
<b>b) Các yếu tố nhãn theo GHS</b> <p>Tại Việt Nam: Nội dung ghi nhãn theo hướng dẫn của Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; Thông tư 32/2017/TT-BCT quy định cụ thể và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Hóa chất và Nghị định 113/2017/NĐ-CP ngày 09/10/2017 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Hóa chất.</p> <p>Xuất khẩu: Nội dung ghi nhãn theo quy định pháp luật của nước nhập khẩu.</p>	
<b>Cảnh báo nguy hiểm</b> <p>Sản phẩm hàng hóa không có khả năng gây mất an toàn, trong điều kiện vận chuyển, lưu giữ, bảo quản sử dụng hợp lý và đúng mục đích, không gây hại cho người, động vật, thực vật, tài sản, môi trường.</p>	
<b>Hướng dẫn bảo quản</b> <p>Xem mục 7</p>	
<b>Hướng dẫn sử dụng</b> <p>Dùng làm gia vị trong chế biến thực phẩm.</p>	

c) Các thông tin nguy hại khác

Không có thông tin.

**3. THÔNG TIN VỀ THÀNH PHẦN CÁC CHẤT**

<b>Tên thường gọi của chất</b>	<b>Thành phần</b>
<b>Hạt nêm thịt heo Vedan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Muối I-ốt</li><li>2. Đường</li><li>3. <u>Chất điều vị (INS 621)</u></li><li>4. <u>Tinh bột sắn</u></li><li>5. <u>Bột thịt heo chiết xuất</u></li><li>6. <u>Chất điều vị (INS 635)</u></li><li>7. <u>Bột tỏi</u></li><li>8. <u>Bột hành</u></li><li>9. <u>Bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp</u></li><li>10. <u>Bột tiêu</u></li><li>11. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li></ol>
<b>Hạt nêm xương hầm Vedan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Muối I-ốt</li><li>2. Đường</li><li>3. <u>Chất điều vị (INS 621)</u></li><li>4. <u>Bột xương heo chiết xuất</u></li><li>5. <u>Tinh bột sắn</u></li><li>6. <u>Chất điều vị (INS 635)</u></li><li>7. <u>Bột tỏi</u></li><li>8. <u>Bột hành</u></li><li>9. <u>Bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp</u></li><li>10. <u>Bột tiêu</u></li><li>11. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li><li>12. <u>Phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten)</u></li></ol>
<b>Hạt nêm nấm hương rau củ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Muối I-ốt</li><li>2. Đường</li><li>3. <u>Chất điều vị (INS 621)</u></li><li>4. <u>Tinh bột sắn</u></li><li>5. <u>Chất điều vị (INS 635)</u></li><li>6. <u>Bột chiết xuất nấm men</u></li><li>7. <u>Bột hỗn hợp rau củ</u></li><li>8. <u>Bột tiêu</u></li><li>9. <u>Bột nấm đông cô</u></li><li>10. <u>Bột hương liệu nấm tổng hợp</u></li><li>11. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li><li>12. <u>Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955)</u></li></ol>
<b>Hạt nêm thịt gà (xuất khẩu Campuchia)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Muối I-ốt</li><li>2. <u>Chất điều vị (INS 621, INS 627, INS 631)</u></li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Đường</li> <li>4. <u>Chất làm dày (INS 1404)</u></li> <li>5. Bột tỏi</li> <li>6. Bột thịt gà</li> <li>7. Bột tiêu</li> <li>8. Bột hành phi</li> <li>9. Bột hương gà tổng hợp</li> <li>10. Bột Ngũ vị hương.</li> </ol>
<b>Hạt nêm heo (xuất khẩu Campuchia)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muối I-ốt</li> <li>2. <u>Chất điều vị (INS 621, INS 627, INS 631)</u></li> <li>3. Đường</li> <li>4. <u>Chất làm dày (INS 1404)</u></li> <li>4. Bột tỏi</li> <li>6. Bột xương hầm</li> <li>7. Bột tiêu</li> <li>8. Bột hành phi</li> <li>9. Bột hương xương hầm tự nhiên và giống tự nhiên.</li> <li>10. Bột ngũ vị hương</li> </ol>
<b>Hạt nêm gà hương nấm</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muối I-ốt</li> <li>2. <u>Chất điều vị (INS 621, INS 627, INS 631)</u></li> <li>3. Đường</li> <li>4. Bột thịt gà</li> <li>5. Maltose dextrin</li> <li>6. <u>Chất làm dày (INS 1404)</u></li> <li>7. Bột chiết xuất nấm men</li> <li>8. Bột hành</li> <li>9. Bột hương nấm tổng hợp</li> <li>10. Bột tiêu</li> <li>11. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li> </ol>
<b>Hạt nêm tôm thịt Vedan Mommy</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muối I-ốt</li> <li>2. Đường</li> <li>3. Tinh bột khoai mì</li> <li>4. <u>Chất điều vị (INS 621, INS 635)</u></li> <li>5. Bột tỏi</li> <li>6. Bột tôm</li> <li>7. Bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp</li> <li>8. Bột thịt heo chiết xuất</li> <li>9. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li> <li>10. Bột hành</li> <li>11. Phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten)</li> </ol>
<b>Hạt nêm vị xương hầm Hapiness</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muối I-ốt</li> <li>2. Đường</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Tinh bột bắp</li> <li>4. <u>Chất điều vị (INS 621)</u></li> <li>5. Bột tỏi</li> <li>6. <u>Chất điều vị (INS 635)</u></li> <li>7. Bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp</li> <li>8. Bột xương heo chiết xuất</li> <li>9. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li> <li>10. <u>Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955)</u></li> <li>11. Phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten)</li> <li>12. Protein thực vật thủy phân</li> <li>13. Bột hành</li> </ol>
<b>Hạt nêm vị heo Happiness</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muối I-ốt</li> <li>2. Đường</li> <li>3. Tinh bột bắp</li> <li>4. <u>Chất điều vị (INS 621)</u></li> <li>5. Bột tỏi</li> <li>6. <u>Chất điều vị (INS 635)</u></li> <li>7. Bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp</li> <li>8. Bột thịt heo chiết xuất</li> <li>9. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li> <li>10. <u>Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955)</u></li> <li>11. Phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten)</li> <li>12. Protein thực vật thủy phân</li> <li>13. Bột hành</li> </ol>
<b>Hạt nêm thịt thăn xương ống &amp; tủy Vedan Mommy</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muối I-ốt</li> <li>2. Đường</li> <li>3. Tinh bột sắn</li> <li>4. <u>Chất điều vị (INS 621, 635)</u></li> <li>5. Bột tỏi</li> <li>6. Bột chiết xuất thịt thăn, xương ống &amp; tủy</li> <li>7. Bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp</li> <li>8. <u>Chất làm rắn chắc (INS 466)</u></li> <li>9. Bột chiết xuất nấm men</li> <li>10. Bột Protein thực vật thủy phân</li> <li>11. Bột hành</li> <li>12. Phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten)</li> </ol>
<b><u>Hạt nêm xương hầm Orsan</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muối I-ốt</li> <li>2. Đường</li> </ol>

3. Tinh bột sắn
4. Tinh bột bắp
5. Chất điều vị (INS 621)
6. Bột tòi
7. Bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp
8. Chất điều vị (INS 635)
9. Bột xương heo chiết xuất
10. Chất làm rắn chắc (INS 466)
11. Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955)
12. Bột hành
13. Phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten)

#### **4. BIỆN PHÁP SƠ CỨU VỀ Y TẾ**

##### **a) Các biện pháp tương ứng với các đường phơi nhiễm:**

- Trường hợp tai nạn tiếp xúc theo đường mắt (bị văng, dây vào mắt): Mở to mí mắt và rửa mắt nhẹ nhàng với thật nhiều nước. Nếu mức độ nghiêm trọng thì đưa ngay bác sĩ chuyên khoa mắt.
- Trường hợp tai nạn tiếp xúc trên da (bị dây vào da): Rửa sạch da bằng nước/ tắm.
- Trường hợp tai nạn tiếp xúc theo đường hô hấp (hít thở ở dạng hơi, khí): Ở điều kiện bình thường với mục đích sử dụng, vật liệu này không được cho là mối nguy khi hít phải.
- Trường hợp tai nạn theo đường tiêu hóa (ăn, uống nuốt): Sản phẩm không gây nguy hiểm khi nuốt phải. Tuy nhiên, nếu ăn với số lượng lớn thì cho nạn nhân uống nước (nhiều nhất hai cốc). Tham khảo ý kiến bác sĩ nếu cảm thấy không khỏe.

##### **b) Các triệu chứng/tác hại nghiêm trọng tức thời và ảnh hưởng sau này**

Không có thông tin.

##### **c) Các chỉ thị và hướng dẫn cấp cứu đặc biệt cần thiết**

Không có thông tin.

#### **5. BIỆN PHÁP XỬ LÝ KHI CÓ HỎA HOẠN**

##### **a) Các phương tiện chữa cháy thích hợp**

Sử dụng bất kỳ phương tiện chữa cháy nào.

##### **b) Các chất độc được sinh ra khi bị cháy**

Khí Nitơ oxide, CO, CO<sub>2</sub>, khói và các hợp chất hữu cơ không xác định có thể sinh ra trong quá trình cháy.

##### **c) Phương tiện, trang phục bảo hộ và cảnh báo cần thiết khi chữa cháy**

Các phương tiện dập tắt lửa thích hợp bố trí ở những nơi lân cận chứa sản phẩm. Không được ở lại khu

vực nguy hiểm mà không được trang bị quần áo bảo hộ phù hợp, và bộ dụng cụ bình thờ oxy.

## 6. BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA, ỨNG PHÓ KHI CÓ SỰ CỐ

### a) Trang thiết bị bảo hộ và quy trình ứng phó sự cố

Thiết bị bảo hộ: Xem phần 8.

Quy trình ứng phó sự cố: Ngăn chặn sự lan rộng hay đi vào cống, rãnh hay sông bằng cách sử dụng cát, đất hay các vật chắn phù hợp khác. Phải thông báo cho chính quyền địa phương nếu không không chế được lượng sản phẩm bị đổ tràn ra.

### b) Các cảnh báo về môi trường

Chất rò rỉ có thể gây ô nhiễm. Cần phải có biện pháp phòng ngừa để ngăn chặn sản phẩm đi vào hệ thống cống rãnh.

### c) Biện pháp, vật liệu vệ sinh sau khi xảy ra sự cố

Lau khô. Xúc tiến việc hủy bỏ. Làm sạch khu vực bị ảnh hưởng.

## 7. YÊU CẦU VỀ SỬ DỤNG, BẢO QUẢN

### a) Biện pháp, điều kiện cần áp dụng khi sử dụng, thao tác (thông gió, chỉ dùng trong hệ thống kín, sử dụng thiết bị điện phòng nổ, vận chuyển nội bộ...)

Phải trang bị bảo vệ cá nhân theo mục 8

### b) Biện pháp, điều kiện cần áp dụng khi bảo quản (nhiệt độ, cách sắp xếp, các hạn chế về nguồn gây cháy, nổ, các chất cần tránh bảo quản chung...)

- Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
- Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

## 8. KIỂM SOÁT PHƠI NHIỄM/YÊU CẦU VỀ THIẾT BỊ BẢO VỆ CÁ NHÂN

### a) Các thông số kiểm soát (ví dụ: ngưỡng giới hạn tiếp xúc nghề nghiệp, ngưỡng giới hạn các chỉ số sinh học)

Sản phẩm không chứa các chất cần kiểm soát giá trị giới hạn phơi nhiễm nghề nghiệp.

### b) Các biện pháp kiểm soát thiết bị phù hợp

Thiết bị bảo hộ nên chọn phù hợp với nơi làm việc, phụ thuộc vào nồng độ và hàm lượng các chất độc thao tác. Độ bền với sản phẩm của thiết bị bảo hộ phải được xác định với người cung cấp.

### c) Biện pháp và thiết bị bảo hộ cá nhân

- Bảo vệ hô hấp: Bắt buộc thực hiện khi có phát sinh bụi.
- Bảo vệ mắt / mặt: Thực hiện khi có phát sinh bụi.
- Bảo vệ tay: Không yêu cầu.
- Biện pháp vệ sinh: Tuân thủ thực hành vệ sinh công nghiệp nói chung.

## 9. ĐẶC TÍNH LÝ, HÓA CỦA SẢN PHẨM

- a) **Trạng thái vật lý:** Dạng hạt, khô rời, không vón cục
- b) **Điểm sôi (°C):** N/A (sản phẩm dạng hạt)
- c) **Màu sắc:** Từ trắng đến vàng hoặc vàng cam
- d) **Điểm nóng chảy (°C):** Không xác định
- đ) **Mùi đặc trưng:** Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm
- e) **Điểm cháy (°C) theo phương pháp xác định:** Không xác định
- g) **Áp suất hóa hơi (mm Hg) ở nhiệt độ, áp suất tiêu chuẩn:** Không có thông tin
- h) **Nhiệt độ tự cháy (°C):** Không xác định
- i) **Tỷ trọng hơi (Không khí = 1) ở nhiệt độ, áp suất tiêu chuẩn:** Không xác định
- k) **Giới hạn nồng độ cháy, nổ trên (% hỗn hợp với không khí):** Không xác định
- l) **Độ hòa tan trong nước:** Không có thông tin
- m) **Giới hạn nồng độ cháy, nổ dưới (% hỗn hợp với không khí):** Không xác định
- n) **Độ pH:** 4,0 - 7,0
- o) **Tỷ lệ hóa hơi:** Không xác định
- p) **Khối lượng riêng (kg/m<sup>3</sup>):** Không có thông tin
- q) **Các tính chất khác nếu có:** Không có thông tin

## 10. MỨC ỔN ĐỊNH VÀ PHẢN ỨNG CỦA SẢN PHẨM

- a) **Khả năng phản ứng**  
Phản ứng với các tác nhân oxy hóa mạnh.
- b) **Tính ổn định** (độ bền nhiệt, độ nhạy với tác nhân ma sát, va đập...)  
Ổn định trong điều kiện lưu trữ đã đề nghị.
- c) **Các phản ứng nguy hiểm** (ăn mòn, cháy nổ...)  
Không có phản ứng nguy hiểm trong điều kiện sử dụng và lưu trữ thông thường.
- d) **Các điều kiện cần tránh** (ví dụ: tĩnh điện, rung, lắc...)  
Không có phản ứng nguy hiểm trong điều kiện sử dụng và lưu trữ thông thường.
- e) **Vật liệu không tương thích**  
Không có thông tin.
- f) **Phản ứng phân hủy và các sản phẩm độc của phản ứng phân hủy**  
Không có thông tin.

## 11. THÔNG TIN VỀ ĐỘC TÍNH

**a) Thông tin về các đường phơi nhiễm khác nhau**

- Trường hợp tai nạn tiếp xúc theo đường mắt: Không có thông tin.
- Trường hợp tai nạn tiếp xúc trên da: Gây kích thích nhẹ.
- Trường hợp tai nạn tiếp xúc theo đường hô hấp: Ở điều kiện bình thường với mục đích sử dụng, sản phẩm này không được cho là một mối nguy khi hít phải.
- Trường hợp tai nạn theo đường tiêu hóa: Sau khi hấp thu một lượng lớn: Gây sự buồn nôn, nôn mửa, sự mệt mỏi, ảo giác.

**b) Các triệu chứng liên quan đến tính độc hại của sản phẩm và độc sinh thái**

Không có thông tin

**c) Tác hại tức thì, tác hại lâu dài và những ảnh hưởng mãn tính do phơi nhiễm ngắn hạn và dài hạn**

Không có độc tố cấp tính xảy ra khi sản phẩm được sử dụng thích hợp.

**d) Liệt kê những thông số về độc tính (ước tính mức độ cấp tính)**

Không có thông tin

**12. THÔNG TIN VỀ SINH THÁI**

**a) Độc môi trường (nước và trên cạn):** Không có thông tin

**b) Tính bền vững, khó phân hủy và khả năng phân hủy:** Không có thông tin

**c) Khả năng tích lũy sinh học:** Không có thông tin

**d) Độ linh động trong đất:** Không có thông tin

**đ) Các tác hại khác:** Không có thông tin

**13. THÔNG TIN VỀ THẢI BỎ**

- Đối với sản phẩm: Cần tuân thủ các quy định về môi trường của địa phương và quốc gia.
- Đối với bao bì chứa: Thải bỏ giống như áp dụng với sản phẩm.

**14. THÔNG TIN KHI VẬN CHUYỂN**

- Sản phẩm không nằm trong quy định quốc tế về vận chuyển hàng hóa nguy hiểm (Vận tải đường biển (IMDG), Vận tải đường hàng không (IATA), Vận tải đường bộ (ADR/RID)).
- Phương tiện vận chuyển khô, sạch, có mui che, không có mùi lạ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

**15. THÔNG TIN VỀ PHÁP LUẬT**

Quy định pháp luật phải tuân thủ:

- Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12.
- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; Thông tư 32/2017/TT-BCT quy định cụ thể và hướng dẫn thi

hành một số điều của Luật Hóa chất và Nghị định 113/2017/NĐ-CP ngày 09/10/2017 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Hóa chất.

- Các văn bản pháp luật hiện hành liên quan khác.
- Môi nguy OSHA: Không có môi nguy nào được nhận biết.
- Theo California Prop 65: Sản phẩm này không chứa bất kỳ hoá chất nào có thể gây ung thư hay ảnh hưởng tới sinh sản.

## **16. THÔNG TIN CẦN THIẾT KHÁC**

Ngày tháng biên soạn Phiếu: 27/02/2023

Ngày tháng sửa đổi, bổ sung gần nhất: 03/04/2026

Tên tổ chức, cá nhân soạn thảo: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Lưu ý người đọc:

Các thông tin ở đây dựa trên kiến thức của chúng tôi. Nó đặc trưng cho sản phẩm với sự quan tâm đến các biện pháp phòng ngừa an toàn thích hợp. Nó không đại diện cho sự đảm bảo về các đặc tính của sản phẩm.